Loimer

Gluegglich Rot

750 ml

Österreich, Kamptal

9870009160

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gepökelter Hirschschinken mit grünem Blattsalat und Senf-Dressing

(Wild)

Rindergulasch mit Spätzle und Wirsing

(Fleisch)

Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskernen und Radicchio

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

Info:

Gekeltert wie früher! Tief verwurzelte österreichische Rebsorten aus verschiedenen Jahrgängen. Spontan, teilweise als ganze Trauben vergoren, ungeschönt und unfiltriert. Geduldig im Holz gereift. Trocken mit frischer Säure und Lebendigkeit.

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und leichter Trübung

Nase:

Dicht und dunkel ist die Frucht im Glas präsent. Eng gewoben scheinen die Übergänge fließend von Schattenmorelle zu Süßkirsche, Cassis zu Himbeere und Brombeere zu Pflaume. Die Frucht wirkt knackig und frisch. Sehr ausgewogen im Verhältnis zueinander. Sein Name, Gluegglich Rot, entspricht den ersten Gedanken, die man mit diesem Glas vor sich bildet. Leichte Kräuteraromen - Salbei, Minze und Oregano – bieten der lauten Frucht nur ein wenig Paroli.

Gaumen:

Am Gaumen knüpft er nahtlos an die Emotionen und Gedanken der Nase an. die Frucht ist saftig aufgestellt. Knackig und mit leichter Adstringenz versehen, gleichen die ersten Schlucke einem Biss in eine Hand voll frischer, kalter Beeren. Kein Tannin, kaum Bitterstoffe stehen dem entgegen. Es geht nur um die Frucht und Trinkfluss. Die Frucht geht komplett in rote Johannibeere und Sauerkirsche über. Total animierend.